



## San Lorenzo Pinot Nero

Produzent	Masari
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Veneto Rosso IGT
Jahrgang	2016
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (100%)
Ausbau	20 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	1.2 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2026
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	1500 Flaschen
Preis CHF	53.00

Eigentlich war Massimo del Lago als neuer Önologe auf dem Weingut Ornellaia vorgesehen, so der Wunsch von seinem Mentor und ex-Arbeitgeber Fausto Maculan vom Weingut Maculan. Zum Glück hat er die Stelle aber nicht angetreten, sondern lebt seinen Traum vom eigenen Weingut im Val d'Agno-Tal, mit seiner Frau Arianna und den zwei Kindern.

Einer der besten Pinot Noirs, die wir in letzter Zeit getrunken haben. Zweimal durften wir den "San Lorenzo" auf dem Weingut vor der Abfüllung verkosten und beide Male hat es uns fast umgehauen. Das Erstlingswerk von Massimo del Lago ist ein superber Pinot mit frischer Frucht, noblelem Holz und geschliffenem Tannin. Leider gibt es nur 1500 Flaschen.